

## ***Холодные закуски***

30	<i>Икра кетовая</i>	360
75/15	<i>Семга слабосоленая</i>	490
100	<i>Залом Астраханский</i>	420
50/50	<i>Бельдь с луком</i>	260
60	<i>Язык говяжий отварной</i>	430
4/120	<i>Баклажаны с начинкой из грецких орехов и зелени</i>	360
4/120	<i>Баклажаны с нежной начинкой из сыра и моркови</i>	340
150/30	<i>Студень говяжий с соленым огурцом</i>	460
100/30	<i>Домашнее сало с хреном, горчицей и тостами из бородинского хлеба</i>	250
300	<i>Букет соленый (помидоры и огурцы соленые, капуста квашеная, яблоки моченые)</i>	380
100	<i>Помидоры соленые</i>	240
150	<i>Капуста квашеная с клюквой</i>	180
100	<i>Огурцы соленые</i>	150
80/100	<i>Сыр Адыгейский с помидорами</i>	300
100/20	<i>Грибы белые маринованные</i>	390
100/20	<i>Маслята с чесночной заправкой</i>	230
70	<i>Оливки крупные, заправленные чесноком и зеленью</i>	250
70	<i>Маслины Каламата</i>	280

## **Салаты**

240	<i>Салат из креветок, авокадо, яблок, свежих огурцов, риса и икры кетовой (по рецепту Антона Табакова)</i>	580
220	<i>Зеленый салат с семгой под соусом “пармезан”</i>	470
230	<i>Салат Цезарь с креветками</i>	660
230	<i>Салат Цезарь с курицей</i>	520
210	<i>Салат Греческий</i>	380
250	<i>Салат с телячьим языком</i>	460
150	<i>Салат из сельдерея с черным изюмом и грецкими орехами</i>	340
200	<i>Салат Столичный</i>	420
250	<i>Салат из запеченной свеклы с брынзой</i>	330
200	<i>Салат Театральный (свекла, чернослив, грецкие орехи)</i>	280
200	<i>Салат из помидоров, огурцов и зелени</i>	380
120/30	<i>Винегрет с сельдью</i>	280
200	<i>Салат Восток (узбекская редька, говядина, лук фри)</i>	490

## **Первые блюда**

80/320	<i>Рыбный суп (буйабес)</i>	580
50/300	<i>Рыбная селянка</i>	570
50/300	<i>Селянка мясная</i>	380
50/300	<i>Борщ Московский</i>	300
300	<i>Борщ постный</i>	220
50/300	<i>Суп куриный</i>	280
200	<i>Крем-суп из шампиньонов</i>	330
200	<i>Крем-суп из брокколи</i>	300

## ***Горячие закуски***

60/10/60	<i>Креветки в сливочном соусе с икрой кетовой</i>	480
350	<i>Омлет по-Ширвиндтовски</i>	350
250	<i>Сыр Бүлүтүни жареный с помидорами в сковороде</i>	330
130/20	<i>Картофель молодой, заправленный чесноком и зеленью</i>	180
350	<i>Брокколи, запеченная в сковороде с сыром и помидорами</i>	420
200	<i>Жареные цуккини и томаты с травами</i>	380
250/50/50	<i>Вареники с картофелем и грибами (подаются с луком фри и сметаной)</i>	330

## ***Пироги осетинские***

900	<i>Пирог с мясом (говядина)</i>	<i>Большой</i>	1100
500		<i>малый</i>	600
900	<i>Пирог с сыром</i>	<i>Большой</i>	850
500		<i>малый</i>	500
900	<i>Пирог с картофелем и сыром</i>	<i>Большой</i>	700
500		<i>малый</i>	400
900	<i>Пирог с капустой</i>	<i>Большой</i>	600
500		<i>малый</i>	350
900	<i>Пирог с тыквой и сыром</i>	<i>Большой</i>	600
500		<i>малый</i>	350

## ***РЫБНЫЕ БЛЮДА***

<i>150/80/50</i>	<i>Семга паровая под белым соусом с икрой кетовой на постаменте из картофеля пай</i>	<i>980</i>
<i>170/100</i>	<i>Филе дорада жареное с соусом из лайма</i>	<i>880</i>
<i>170/50/150</i>	<i>Филе дорада на пару со спаржей и картофельным пюре</i>	<i>900</i>
<i>135/100</i>	<i>Котлета Адмиралтейская (судак, креветки)</i>	<i>740</i>
<i>120/150</i>	<i>Филе судака с брокколи и картофелем пай</i>	<i>790</i>
<i>120/150</i>	<i>Филе судака со спаржей и сырным соусом</i>	<i>830</i>
<i>120/125/75</i>	<i>Судак отварной с соусом польский</i>	<i>780</i>
<i>150/50</i>	<i>Палтус под ароматным огуречно-укропным соусом</i>	<i>730</i>
<i>150/100</i>	<i>Филе мурманской трески на шпинате с картофельным пюре</i>	<i>580</i>

## ***Блюда из мяса и курицы***

<i>220/150</i>	<i>Стейк из мраморной говядины сорта Блэк Ангус (тонкий край)</i>	<i>1800</i>
<i>150/150</i>	<i>Корейка ягненка (Россия) на косточках с соусом из помидоров в стиле "сальса"</i>	<i>930</i>
<i>80/100/20</i>	<i>Поджарка по-деревенски (вырезка, картофель, лук фри в сковороде)</i>	<i>580</i>
<i>80/130</i>	<i>Беф-Строганов из вырезки с луком в сметане и картофелем "Пушкин"</i>	<i>590</i>
<i>150/50/100</i>	<i>Эскалоп из свинины с фенхелем</i>	<i>730</i>
<i>130/75</i>	<i>Котлета по-пожарски с картофелем "Пушкин"</i>	<i>460</i>
<i>300/50</i>	<i>Пельмени Домашние со сметаной</i>	<i>420</i>
<i>100/80/100</i>	<i>Язык говяжий с соусом из грецких орехов с картофелем "Пушкин"</i>	<i>580</i>
<i>150/75/75</i>	<i>Язык говяжий под сливочно-каперсовым соусом</i>	<i>580</i>
<i>135/100</i>	<i>Котлета Киевская (тонкое куриное филе, пропитанное маслом) с яблоками в кляре и картофелем пай</i>	<i>590</i>
<i>120/75</i>	<i>Биточки из индейки (по желанию могут быть приготовлены на пару) с картофельным пюре</i>	<i>470</i>
<i>150/80</i>	<i>Филе курицы в горчично-сливочном соусе</i>	<i>450</i>
<i>150/150</i>	<i>Котлеты из баранины и телятины с диким рисом и кардамоном</i>	<i>480</i>

# Чай\*

0,500	<b>Ассам Мокалбарн</b> <i>Болодový, пикантный, с ярким устойчивым ароматом и долгим послевкусием</i>	250
0,500	<b>Грэй</b> <i>Черный чай с ароматом бергамота и крепким лимонным вкусом</i>	250
0,500	<b>Горный чабрец</b> <i>Пряный черный чай с листочками горного чабреца</i>	250
0,200	<b>Черный чай, заваренный, с лимоном и сахаром</b> - подается с цукатами	180
0,500	<b>Генча Классик</b> <i>Зеленый чай - утонченно горьковатый с легкой сладковатой ноткой</i>	250
0,500	<b>Беревряный Жасмин</b> <i>Сочетание зеленого чая и аромата белого жасмина</i>	250
0,500	<b>Молочный улун</b> <i>Зеленый чай с долгим сливочным послевкусием</i>	250
0,500	<b>Чай Травяной</b> <i>(лепестки розы, вербена, анис, зверобой, чабрец)</i>	350
0,500	<b>Чай Ромашковый луг</b>	350
0,500	<b>Чай с облепихой и медом</b>	350
0,500	<b>Чай имбирный с медом</b>	350

# Кофе

60	<b>Классический эспрессо</b>	150
120	<b>Двойной эспрессо</b>	220
120	<b>Капучино</b>	260
150	<b>Кофе латте</b>	260
140	<b>Американский кофе</b>	170
200	<b>Кофе Гляссе</b> (эспрессо, мороженое, взбитые сливки, шоколадный сироп)	260

\*заваривается в индивидуальном фильтр-пакете

## **СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ**

200	<i>Сок апельсиновый</i>	320
200	<i>Сок грейпфрутовый</i>	320
200	<i>Сок яблочный</i>	320
200	<i>Сок яблочно-морковный</i>	320
200/25	<i>Сок морковный (подается со сливками)</i>	320

## **СОКИ НАТУРАЛЬНЫЕ**

250	<i>Сок вишневый</i>	150
250	<i>Сок апельсиновый</i>	150
250	<i>Сок яблочный</i>	150

## **ДЕСЕРТЫ**

1	<i>Пирожное Дня</i>	250
110	<i>Мороженое ГОРБЕТ (малина-клубника, лайм-лимон)</i>	300
110	<i>Мороженое</i>	200
100	<i>Варенье (инжир, ежевика, белая тута)</i>	150
100	<i>Мед</i>	120

# **Напитки**

<i>Вода мінеральна Daigoff негазована</i>	<i>0.500 БҮТ 120</i>
<i>Вода мінеральна Daigoff газувана</i>	<i>0.500 БҮТ 120</i>
<i>Вода мінеральна ТбаҮ негазована</i>	<i>0.500 БҮТ 100</i>
<i>Вода мінеральна ТбаҮ газувана</i>	<i>0.500 БҮТ 100</i>
<i>Вода мінеральна Daigoff негазована</i>	<i>0.330 БҮТ 90</i>
<i>Вода мінеральна Daigoff газувана</i>	<i>0.330 БҮТ 90</i>
<i>Вода мінеральна Perrier Франція</i>	<i>0.330 БҮТ 170</i>
<i>Вода мінеральна Evian Франція</i>	<i>0.330 БҮТ 170</i>
<i>Вода мінеральна Vittel Франція</i>	<i>0.250 БҮТ 170</i>
<i>Тонік Soda</i>	<i>0.250 БҮТ 150</i>
<i>Вода солодка Daigoff тархун, грӯша</i>	<i>0.500 БҮТ 120</i>
<i>Вода солодка Баварія тархун, грӯша</i>	<i>0.500 БҮТ 120</i>
<i>Напиток Coca-Cola</i>	<i>0.250 БҮТ 120</i>